

VELIMIR CINDRIĆ

FOTOGRAFIJE: FABRIZIO DONATI, SIMONE CASETTA, EMANUELE ROSSI, BEATRICE PILOTTO



Da Vittorio:

Tri zvjezdice, jedna obiteljska trpeza

Neka hodočašća započinjju potvrdom rezervacije, a završavaju blagim, ali trajno izmijenjenim osjećajem sreće. Dolazak u Da Vittorio, utkan u zelenilo Brusaporta, mjesta nadomak Bergama, dao mi je naslutiti da će ovo biti upravo takvo putovanje. Ne ona glasna, teatralna vrsta luksuza, nego tiha, gotovo domaća, koja vas polako obuzme sve dok u jednom trenutku ne shvatite da ste u potpunosti, bezbrižno zbrinuti.

Imanje se otkriva postupno, kao dobro čuvana tajna. Prilazna cesta otkriva tek djelić deset hektara brižno održavanog zelenila - travnjaka mekih poput baršuna, redova vinograda na blagim padinama, dva prirodna jezera koje hvata jutarnje svjetlo... Tu su teniski teren, staza za trčanje kroz drveće, diskretni spa i bazen od svijetlog kamena, pa čak i heliodrom, iako je cjelokupan dojam manje „igralište za milijardere“, a više profinjeno ladanjsko imanje. Mjesto je to koje vas gotovo nagovara da ne radite ništa - i da se pritom osjećate savršeno ispunjeno.

U njegovu srcu smjestila se La Dimora, obiteljski Relais & Châteaux s tek deset soba. Nazvati ga hotelom djeluje pomalo nepravedno, jer je više nalik boravku u nečijem elegantnom domu. Svaka soba je drukčija. Moja je bila obučena u nježne tonove, s pogledom na park, a zrak je mirisao na svježinu prirode. San je došao lako, onaj duboki, kakav se u gradu gotovo zaboravi. Ujutro doručak ne dolazi kao bife, već kao mala parada zalogaja - minijaturna peciva, slane delicije, svježi sokovi, marmelade, kava kojoj se pristupa s ozbiljnošću vina. Više ritual nego obrok, a sve s izborom dvaju pogleda, na park ili vinograd.

Da bi se razumjelo zašto sve funkcionira s takvom prirodnom lakoćom, moramo se vratiti šezdeset godina unatrag. Godine 1966. Vittorio i Bruna Cerea otvorili su

restoran u centru Bergama i donijeli tada hrabru odluku - usred kopnene Lombardije kladili su se na ribu. Rizik se isplatio. Prva Michelinova zvjezdica stigla je 1978, a druga 1996. Do 2005. obitelj je prerasla izvorni prostor i preselila u Brusaporto, gdje su mogli proširiti viziju iz restorana u pravu gastronomsku destinaciju. Treća zvjezdica stigla je 2010, gotovo tiho, kao logična posljedica desetljeća dosljednosti.

Danas obitelj Cerea funkcionira poput dobro sklopljenog ekosustava. U njegovu središtu stoji Bruna Cerea, profinjena gospođa koja i dalje osobno dočekuje goste profinjenom omiljene tete i autoritetom generala. Ona je ljepilo koje sve drži na okupu, memorija kuće i njezin moralni kompas. Promatrajući je u uredu pored recepcije i u blagovaonici restorana, shvatite da je gostoprimstvo tu instinkt, a ne strategija.

Kuhinja pripada njezinim sinovima, braći Enricu Cerei, svima poznatome kao Chicco, chefu koji je praktički odrastao među loncima. Kao mlad kuhar putovao je svijetom - Pariz, München, Španjolska, Sjedinjene Države..., upijajući tehnike i ideje s gotovo znanstvenom znatiželjom. O namirnicama govori s poštovanjem kolekcionara umjetnina. Njegov je stil precizan, elegantan, nikad razmetljiv.

Njegov mlađi brat Roberto Cerea, Bobo, ima sličan put, ali drukčiji temperament. Ako je Chicco arhitekt, Bobo je pjesnik. Posebno blista u jelima poput rižota, tjestenina, juha... koje spajaju mediteransku memoriju i besprijekornu tehniku. Na dan mog posjeta upravo je on vodio kuhinju, krećući se mirno između postaja, kušajući, korigirajući, usmjeravajući. Bez povišenih tonova, bez drame - samo



koncentracija i samopouzdanje koje dolazi iz iskustva. Svaki tanjur nosio je njegov potpis.

Ostatak obitelji, Brunine djece uključene u posao, zaokružuje priču. Francesco Cerea vodi svijet cateringa i događanja, pretvarajući visoku kuhinju u svojevrstni prêt-à-porter koji može putovati bilo gdje bez gubitka elegancije. Ujedno brine o impresivnom vinskom podrumu i obiteljskim vinima s obližnjih vinograda. Rossella Cerea dirigira gostoprimstvom - od restorana do La Dimore, s gotovo nevidljivom gracioznošću, pazeći da se svaki gost osjeća zbrinuto i prije nego što išta zatraži. Ako sve funkcionira besprijekorno, to je zato što ona povlači konce.

Svijet Da Vittorija ne završava na imanju. Istoga dana, prije večere, svratio sam u Bergamo Alto u Pasticceriju Cavour, povijesnu slastičarnicu i kavanu iz njihove grupe. Mramorni pultovi, drvo ispolirano godinama, lagani zveket porculana..., ukratko ugođaj starog svijeta u najboljem smislu. Vitrina je pravo iskušenje - sjajne torte, slastice precizni poput nakita, kolači gotovo arhitektonski savršeni. Planirao sam „nešto lagano“, a ostao predugo, uz slane zalogaje i desert. U rijetkom naletu samokontrole preskočio sam glavno jelo, čuvajući apetit za večer.

Navečer, restoran Da Vittorio sjaji tihim sjajem. Veliki prozori gledaju na vrtove, svjetlo je meko, posluha teče gotovo baletno. Filozofija - lombardijska tradicija prožeta kreativnim genijem na tanjuru se prevodi u poštovanje prema namirnici. Škampi iz Mazare, pijemontska govedina, tartufi, povrće uzgojeno s gotovo opsesivnom pažnjom, dijelom zahvaljujući i suradnji s Planet Farms... Luksuz tu nije demonstracija, nego savršena rajčica u pravome trenutku.

Kad sam konačno sjeo za stol, nakon šetnje vrtovima, opasnog flerta sa slasticama u Bergamu i popodnevnog mira u sobi, osjećao sam se manje kao gost, a više kao privremeni član kuće. Možda je upravo to najveće postignuće obitelji Cerea. Zvezdice, širenje, međunarodne adrese (lokali u St. Moritzu i Šangaju) - sve je to impresivno. Ali ono što ostaje jest osjećaj topline i pripadanja.

Kad su manji napokon stigli na stol, jasni i obećavajući, nije to bilo pitanje izbora jela, nego okretanja prve stranice sljedećeg poglavlja. Pregledavši menije, napravio sam najpametnije i prepustio se izboru chefa Roberta Ceree, zadatak koji je on objeručke prihvatio.

U Da Vittoriju večera se ne doživljava kao niz odvojenih jela, već kao pažljivo osmišljen put kroz texture, temperature i uspomene - izraz talijanske tradicije pročišćen kroz vrhunsku tehniku i prepoznatljivu eleganciju.

Prvi okus koji mi je ponuđen bilo je jedno od najvažnijih vina Italije pa i svijeta - Giulio Ferrari Riserva del Fondatore, čiji sufiks Cru d'auteur označava najbolje talijansko pjenušavo vino, sposobno odgovoriti na izazov vremena i postati zaista legendarno. Riječ je o chardonnayu s prekrasnim zlatnim naglascima na pozadini briljantno žute boje. Perlanje je izvanredno fino i postojano, a intenzivan i složen miris s izraženim mineralnim notama obogaćen je egzotičnim notama. Okus proizlazi iz njegovog kremastog, baršunastog tijela, s naznakama meda i egzotičnog voća. Više od deset godina odležavanja na talogu daje završetak velike složenosti, koji jednostavno oduševljava svojom elegancijom i svježinom.

Na tako pripremljeno nepce počeli su stizati prvi mali zalogaji - minijaturni tost s kozicama, majonezom i se-

zamom, tatin s raguom od gljiva i pjenom od krumpira te varijacija na temu cikle - brunoise, zabaione i čips. Slijedili su mali sirovi škampi očišćenih repova, začinjeni maslinovim uljem.

A onda je krenuo službeni dio menija. List shisoa, lagano pržen u prozračnom tempura tijestu, nježno se lomio otkrivajući hladnu kremu od avokada i slanu eksploziju ikre lososa i kavijara - igra kontrasta između hrskavog i kremastog koja budi nepce. Slijedilo je jedan od klasika kuće - „Jaje a la jaje“, studija raskoši i rafiniranosti, poslužena u čaši, slojevi pirea od jabuke i četiri vrste jaja (kremasta kajgana, poširani žumanjak, jajašca lososa i kavijar) s crème fraîcheom i svilenkastom kremom od krumpira na vrhu, sve za stolom okrunjeno kavijarom. Savjet je bio da se jede odozdo prema gore, bez miješanja. Jelo ima dva neobična svojstva - bogato je, a nije teško te se doima domaćim, a opet nevjerojatno elegantnim, pa istovremeno budi nostalgiju i osjećaj avangarde.

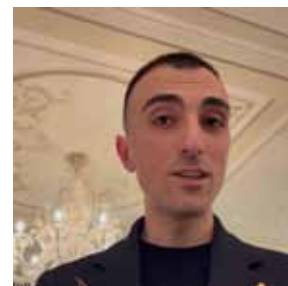
Morski plodovi nastavljali su se tijekom menija s karakterističnom jasnoćom okusa Da Vittorija. Špageti od tune s bagna caudom (topli umak od češnjaka, inćuna, crvenog vina i ekstra djevičanskog maslinovog ulja) i crumbleom od pistacija bio je u obliku tune narezane u tanke trakice nalik špagetima, prelivene toplom i aromatičnom bagna caudom čija je dubina inćuna parirala svježini pistacija u prahu i ribanoj korici limuna, stvarajući dijalog toplog i hladnog, mekanog i hrskavog. Tu je savjet bio da se sastojci prije jela pomiješaju. Jelo je posluženo s tri vrste prozračnog hrskavog kruha u obliku prstiju.

Gof, mariniran u kamilici i začinskim travama, poslužen je s gelom od limuna, puževima i umakom od lista peršina. Nastavilo se Kraljevskom krabom, kremom od raka i marcipanom te gelom od agruma. Tu se rak spojio s blagom slatkoćom marcipana i osvježavajućim citrusima - neočekivano, ali savršeno skladno. Romb na ražnjiću donio je nježno kiselkasti dodir yuzu majoneze i dimnu notu romb barbecue umaka, a svaki element naglašavao je prirodnu slatkoću ribe.

Zatim je kuhinja prešla na okuse ugodne, ali uvijek u uzvišenom izdanju. Rižoto od bundeve stigao je kremast i savršeno kuhan, sjemenke su bile uvaljane u emulziju od bundeve i obogaćene mekanim i sočnim jastogom - slatko i slano istovremeno. Precizno ručno rađeni ravioli krili su u svojim naborima bogatu jetru šopane patke, u kontrastu sa zemljanom slatkoćom cikle.

Slijedilo je glavno jelo - Srdnetina s rustikalnim pizzoccherima (tradicionalna talijanska tjestenina od heljedinog brašna iz lombardske Valtelline, poznata kao izdašno planinsko jelo) i svježim borovnicama, jelo koje priziva planinske šume i jesenski lov, ukorijenjeno u terroir Lombardije.

I kad se činilo da je večera dotaknula sve okuse, došao je apsolutni klasik Da Vittorija - Paccheri na način Vittorio. Paccheri su vrsta tjestenine u obliku velike cijevi, porijeklom iz regije Kampanija. Ime im dolazi od napuljske riječi paccharia, što znači „šamar“, s omalovažavajućim sufiksom „-ero“ koji označava nešto uobičajeno. Pacchere, nekad malo poznate na sjeveru Italije, popularizirao je baš restoran Da Vittorio. Nakon što mi je oko vrata zavezan podbradnik za zaštitu košulje, do stola je pristigla velika posuda s dva pacchera, prekrivena „morem“ sjajnog umaka od rajčice, kojeg je prije posluživanja osobno kušao chef Roberto Cerea. Tjestenina u duboko aromatičnom,





koncentriranom, svilenkastom umaku, obogaćenom maslacem i parmigianom reggianom dokazala je da i najjednostavniji sastojci, kada im se posveti iznimna pažnja, mogu dosegnuti veličanstvenost. Skromno, a opet veličanstveno, to jelo podsjeća da pravi luksuz leži u savršenstvu, a ne u pretjerivanju.

Na koncu su poslužena dva deserta – panna cotta od vanilije s umakom od jagoda i hrskavom meringom te pjenasti sladoled sa začinima i gelom od šipka sa smeđim maslacem. Niz od desetak petit foura – minijaturnih dragulja od čokolade, kolača i slatkiša nježno su zaokružili večer i dobro iskušali moju izdržljivost.



Da Vittorio - meni

Mali zalogaji

Tempura shiso, avokado i kavijar

„Jaje a la jaje“

Špageti od tune s bagna caudom i crumbleom od pistacija

Gof mariniran u kamilici i začinskim travama, puževi i umak od peršina

Kraljevski rak, marcipan i agrumi

Ražnjići od romba, majoneza yuzu i romb barbecue umak

Rižoto od bundeve i jastoga

Ravioli, jetra šopane patke i cikla

Srnetina, pizzocchero i borovnice

Paccheri na način Vittorio

Panna cotta od vanilije, umak od jagoda, meringa

Pjenasti sladoled sa začinima i gel od šipka sa smeđim maslacem

Petit fours



Na koncu, večera u restoranu Da Vittorio doživljava se manje kao konzumacija obroka, a više kao svjedočanstvo majstorske klase talijanskog ugostiteljstva i kulinarske vještine. Tehnika nikad ne zasjenjuje okus, a luksuz nikad ne prelazi u pretjerivanje. Svaki tanjur dolazi s tihim samopouzdanjem, svaki zalogaj otkriva generacije znanja i gotovo opsesivno poštovanje prema sastojcima. To je doživljaj koji usporava vrijeme, koji smiruje razgovor i budi sva osjetila, ostavljajući gosta naslonjenog u stolcu s rijetkom sigurnošću da je okusio nešto izvanredno. Dugo nakon što posljednji slatki zalogaj nestane i svjetla toplo obasjaju noć Lombardije, ono što ostaje nije samo zadovoljstvo, već čudo – osjećaj da ste, barem na nekoliko nezaboravnih sati, zakoračili u sam vrhunac talijanske gastronomije.

